

www.pidy.com

Dénomination	10 FONDS DE TARTE SABLES BEURRE 28CM CG PÂTE SABLÉE PRÊTE À GARNIR
Code article	910.47.013
Code Produit	1905907000
Pays de transformation	France
Durée de vie totale	12 Mois
Conditions de stockage	Température ambiante et au sec (10°C - 25°C)

Conditionnement	poids brut	poids net	dimensions	EAN
<i>unité de consommation</i>	4,304 kg	3,500 kg	400 x 300 x 310 mm	3528960012637
<i>unité de vente</i>	4,304 kg	3,500 KG	400 x 300 x 310 mm	3528960012637
<i>palette</i>	229,592 kg	168,000 kg	1.200 x 800 x 2.005 mm	13528960012863

Palletisation	Carton par couche	8
	couches par palette	6
	Carton par palette	48

Type de pâte PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Composition

	%	pays de transformation	pays d'origine matière première
farine de BLE (GLUTEN)	52	BE, FR	European Union
BEURRE concentré (colorant: E160a) (LAIT)	23	BE, FR	AT, AU, BE, CA, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, IE, IS, IT, LT, NL, NO, NZ, PL, PT, SE, SK, UA, US
sucre	18	BE	BE
OEUF de poules élevées en plein air	4	BE, FR	BE, DE, ES, FR, PL
eau	2	BE, FR, US	BE, FR, US
sel	< 1	DE, NL	DE, NL

Liste d'ingrédients

farine de BLE (GLUTEN) (EU), BEURRE concentré (colorant: E160a) (LAIT) (EU) 23%, sucre, OEUF de poules élevées en plein air (OEUFS), eau, sel

Information nutritive (calculé)

une portion = 1/10 pie (35,0 g)

		par 100g	par portion	% d'apport de référence pour un adulte type	apport de référence pour un adulte type
Energie	kcal	498	174	9%	2000KCL
	kJ	2.083	729	9%	8400KJ
matières grasses	g	25,53	8,93	13%	70G
acides gras saturés	g	16,45	5,76	29%	20G
acides gras trans	g	0,92	0,32		
glucides	g	59,08	20,68	9%	260G
sucres	g	19,32	6,76	8%	90G
protéines	g	6,83	2,39	5%	50G
fibres alimentaires	g	2,21	0,77	3%	25G
sel	g	0,34	0,12	2%	6G

www.pidy.com

Information allergènes

	PRESENCE		
	Recette	Ligne	Usine
Gluten	Oui	Oui	Oui
blé	Oui	Oui	Oui
seigle	Non	Non	Non
orge	Non	Non	Non
avoine	Non	Non	Non
épautre	Non	Non	Non
kamut	Non	Non	Non
Lait	Oui	Oui	Oui
Oeuf	Oui	Oui	Oui
Soja	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non
Arachides (cacahuètes)	Non	Non	Non
Noix (fruits à coque)	Non	Non	Non
Graine de sésame	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Sulphites >10 ppm	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non

Information sensorielle

odeur SUCRÉE AVEC UNE POINTE DE BEURRE
 texture CROQUANTE
 goût SUCRÉE AVEC UNE POINTE DE BEURRE

Dimensions et poids

	minimum	objectif	maximum
poids	350,0 g	380,0 g	410,0 g
hauteur/épaisseur	23 mm	25 mm	27 mm
diamètre	272 mm	276 mm	280 mm
longueur	mm	mm	mm
largeur	mm	mm	mm

Information régime alimentaire

Halal Oui Végétalien Non
 Cacher Non Végétarien Oui
 Coeliaque Non

Information microbiologique

	objectif	rejet	
Flore totale (30 °C)	1.000	10.000	/g
Entérobactérie	10	100	/g
Coliformes (30 °C)	100	1.000	/g
E.Coli		10	/g
Salmonelle	0	0	/25g
Staphylococcus aureus	20	100	/g
Levures	100	500	/g
Moisissures	100	500	/g

*Chef Gourmet****

10 FONDS DE TARTE SABLES BEURRE 28CM CG

Edition: 1000000000000000250
en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com

Informations étiquetage

Etiquetage OGM requis

Non

Ce produit a été irradié

Non

10 FONDS DE TARTE SABLES BEURRE 28CM CG

Chef Gourmet ***

Edition: 1000000000000000250
en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com